

Prof. Halima Ferhat

Frugalité soufie et banquets de zaouyas : l'éclairage des sources hagiographiques

In: Médiévales, N°33, 1997. pp. 69-79.

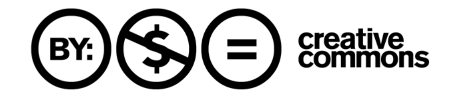
Résumé

Les vastes corpus hagiographiques du VIIe au XVe siècle apportent une importante information sur l'alimentation des ascètes et par là sur l'alimentation populaire et rurale. Les premiers saints se caractérisent par une vie ascétique faite de jeûnes et de privations. Mais la formation des réseaux et l'apparition des zaouyas donnent de l'importance à l'offrande de nourriture, qui pousse les confréries à trouver des subsides puis à s'enrichir.

Abstract

Soufîe Frugality and Zaouyas Banquets : Enlightment from Hagiographic Sources The vast hagiographic corpora spanning the seventh to the fifteenth centuries has yielded important information on the diets of ascetics, and also on popular and rural eating habits. The first saints are characterized by an ascetic way of life consisting of fasting and privation. But the forming of networks and the appearance of zaouyas accorded great importance to the offering of food, which in turn prompted the brotherhoods to seek subsidies and ultimately riches.

doi : 10.3406/medi.1997.1395



Médiévales 33, automne 1997, pp. 69-79

Halima FERHAT

FRUGALITÉ SOUFIE ET BANQUETS DE *ZAOUYAS* : L'ÉCLAIRAGE DES SOURCES HAGIOGRAPHIQUES

Les corpus hagiographiques représentent une source des plus prometteuses pour les historiens du Maghreb. Cette littérature, encore peu exploitée, fournit des informations que les chroniqueurs « classiques » considèrent comme triviales et témoigne des profonds changements survenus entre le XIIe et le XVIe siècle. En devenant communautaire le soufisme s'adapte aux besoins et attentes d'un peuple dont le problème majeur est celui de la survie. Le spectre de la famine hante les hommes dont la vie précaire tourne autour de la peur de manquer de nourriture. Aussi les biographies de saints fourmillent-elles de détails sur l'alimentation, la faim et le jeûne.

Le soufisme implique une grande ascèse, d'importantes privations et une vie de solitude et les multiples formes du renoncement n'y sont pas sans parenté avec le monachisme chrétien primitif. Les premiers ascètes musulmans, comme Ibrāhīm Ibn al-Aḏham au VIIIe siècle, reconnaissent leurs dettes envers les ermites chrétiens. La quête mystique et les pèlerinages poussent le saint confirmé comme le novice à quitter le confort de la vie quotidienne pour affronter les épreuves de l'exil. Le soufi se condamne donc à une vie précaire, que nous essayerons d'illustrer, en particulier dans la relation entre les besoins du corps et l'abandon à Dieu.

Les pèlerins et les *fuqarā* qui sillonnaient au Moyen Âge les routes maghrébines, profitaient largement du devoir d'hospitalité. Cependant beaucoup de soufis optent pour le *tawakkul* ou confiance totale en Dieu, recommandé par Abū Madīan dans *Talqīn al Murīd*. Ce choix fondamental se traduit par le renoncement à tout gain ; le soufi ne cherche ni à travailler pour survivre[1], ni à mendier *(darwaza)*, il abandonne toute préoccupation matérielle pour se consacrer entièrement à Dieu, sûr que Dieu subviendra à ses besoins et ne l'abandonnera pas ; il entre-

1. Il lui arrive cependant de ramasser des plantes et des racines pour gagner le peu d'argent qui lui est nécessaire et qui lui permet de faire des aumônes.

prend son périlleux voyage sans se soucier de viatique car il sera l'objet de soins divins et d'interventions miraculeuses.

En effet, dans les lieux déserts et les régions désolées, la survie des soufis ne s'explique que par une série de miracles. Menacé de mourir de soif ou de faim, le saint fait des rencontres extraordinaires. Un inconnu, un animal ou une plante lui servent un repas et le sauvent *in extremis*. Un saint est l'hôte du jujubier, qui le nourrit ainsi que sa monture. Al-Ḫaḏir offre des galettes et des dattes à Abū-Ǧabal et à un saint de Bādis, un croûton de pain à Abū 'Abdallāh al-Hazmīrī[2]. Le secours peut venir également d'une chèvre mystérieuse qui offre son lait, ou d'un arbuste comme le fameux *umm ghaylān*, qui fournit une nourriture souvent comparée à la manne céleste des Hébreux ; il s'agit de l'acacia à gomme, fréquemment cité dans les corpus hagiographiques.

L'ordinaire du soufi se compose de légumes divers, d'artichauts sauvages et de fenouil, d'herbes comestibles comme la mauve, de blettes et d'asperges, de diverses sortes de menthe et de thym ainsi que de glands et de châtaignes. Les fruits secs, dattes, figues, et raisins, jouent aussi un grand rôle. Mais les hagiographes qui s'intéressent au régime du saint ne sont malheureusement pas toujours précis : ils utilisent des termes comme *baql*, *baqlā*, *hašīṣ*, *'aṣīḏā*, *harīsā* et *dašīš*, qui ne permettent pas toujours d'identifier les aliments. On nous affirme par exemple qu'Abū Ya'zā consommait le *lablab*, mais nous ignorons de quelle variété de lierre ou de liseron il s'agit là.

La frugalité est la règle et les plus excentriques la respectent, parce que le jeûne libère la méditation, la faim aiguise l'intelligence et éveille l'esprit. Au contraire les gloutons, ceux qui s'empiffrent, ne sauraient prétendre à une expérience spirituelle. Rien dans notre corpus ne rappelle la gloutonnerie attribuée à Sidi Aḥmad al-Badawī, surnommé *Boukarš*, l'« homme à la bedaine » dévoreur de dons mais il faudrait interroger la tradition orale avant d'affirmer que cet aspect n'a pas existé dans la tradition maghrébine[3]. Cependant c'est la privation totale de nourriture pour une période plus ou moins longue qui caractérise toutes les formes d'ascétisme. En effet le jeûne des ascètes n'est pas le jeûne légal, obligatoire pour tous les croyants pendant le mois du Ramadan ; ce jeûne ne dure que du lever au coucher du soleil et permet la restauration nocturne, alors que le jeûne du saint, vécu au départ comme une pénitence, peut durer plusieurs jours ou plusieurs semaines, pour atteindre le chiffre symbolique de quarante jours, sans les ruptures prévues par le Ramadan. S'abstenir de nourriture devient une prouesse, et les

2. IBN TIGUILLAT, *Iṯmad al-'Aynayn*, M. RABITAT ED DINE éd., thèse de 3e cycle, Rabat, 1985-1986, p. 178, 180, 181.

3. Catherine JAOUEN-MAYEUR, *Sidi Ahmad al Badawy*, Thèse d'histoire de l'Université de Paris IV, 2 vol., 1992.

compétitions, vraies ou fictives, entre ascètes musulmans et moines chrétiens ne sont pas rares[4].

Un régime végétarien

Majoritairement végétariens, les soufis se nourrissent de brouets divers, avec ou sans beurre, de *dašīš* d'orge ou de sorgho, sans corps gras ; mais il faut préciser que c'était aussi l'ordinaire de la plupart des habitants des campagnes[5]. De la même manière le pain quotidien du soufi est un pain noir comme celui des pauvres, fait de farine d'orge ou de sorgho, opposé au pain *darmaq* fait de fleur de farine, additionnée parfois de safran.

La viande était dans tous les cas réservée aux classes aisées et ceux qui en étaient privés la convoitaient ; la tradition orale rend compte de l'obsession que provoquait la privation de viande. Pour beaucoup de soufis au contraire la viande est suspecte et elle ne figure pas dans leur menu. Quand il en ressentait trop la privation, 'Abd as-Salām at-Tūnsī, enterré à al-'Ubbād, mangeait de la viande de tortue. Ibn al Lubb as-Salāwī († 604/1207-1208), maître de at-Tamīmī, se nourrissait exclusivement d'eau et de pain, occasionnellement de légumes. Il ne consommait d'autre viande que celle du mouton égorgé pour la fête du sacrifice (*'Id al-Aḏḥā*). Et si la viande figure toujours dans les repas offerts aux *fuqarā*, les soufis scrupuleux s'en abstenaient.

À l'inverse, le lait, l'huile d'olive et le miel jouissent d'une grande faveur à cause de leur valeur symbolique, le miel en particulier. Il est consommé allongé d'eau et il accompagne le pain ou la *'Aṣīḏā*. Si le miel, comme certains autres mets, est encore aujourd'hui obligatoirement consommé à la fête du *Mawlid*, c'est sans doute dans la ligne de la tradition soufie : il s'agit d'offrir une nourriture symbolique chargée de *baraka*, parce qu'elle a été touchée par un saint ou bénie par son disciple.

Quelques exploits

Originaire de l'Ifrīqiya et installé à Aghmāt, 'Abd al-'Azīz at-Tūnsī, *faqīh* malikite et célèbre ascète, s'entraînait à survivre en consommant un minimum d'aliments ; il arrivait à se contenter de mets repoussants, au point que son indifférence en matière de nourriture a frappé les témoins. Un *mudd* d'orge le faisait vivre pendant douze jours et ce régime sévère ne l'empêchait ni d'enseigner ni de s'adonner à ses

4. A. AL-QASTALĪ, *Milagros de Abu Marwan al Yuhanisi (Tuhfat al Muglarib)*, F. DE LA GRANJA éd., Madrid, 1971, p. 133.

5. B. ROSENBERGER, « Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial », dans *La alimentación en las culturas islámicas*, M. MARÍN, D. WAINES éd., Madrid, 1994, p. 309.

oraisons ; si pourtant il faisait durer vingt jours cette même quantité, il était encore capable de dire ses prières mais ne pouvait plus assurer son enseignement.

L'auteur du *Maqṣad (La vie des saints du Rif)* note ce trait de Muḥammad al-Yastitānī : « à cause de la durée de ce jeûne ininterrompu, les membres du maître... ressentaient toutes les souffrances possible et il faisait alors usage d'onguents. Parfois il perdait connaissance »[6]. Ibn 'Ashīr jeûne un jour sur deux et se nourrit pendant deux ans d'une infime quantité de blé (un quart de *ṣā*) et de moules, mais une grave maladie l'oblige à renoncer à ce régime[7].

Le saint d'Alméria, Al-Yuhānsī, s'installe à la Mecque au début de sa carrière ; il refuse d'être hébergé dans une *zaouīa* et entreprend un jeûne très dur, se contentant des déchets de sardines ramassés sur la plage de Ǧadda et grossièrement grillés. Plus tard il jeûne quarante jours ; durant la première décade, explique-t-il, on ne pense qu'à lutter contre la faim, pendant la seconde on aspire à rencontrer le prophète à Médine, pendant la troisième on tente de débattre avec les savants ; durant la dernière, on atteint un état qu'on ne saurait décrire[8]. Le manque de nourriture provoque chez lui des hallucinations, qui sont des tentations de Satan : pain chaud et poulet rôti que celui-ci lui offre. Dans son errance solitaire, dévoré par la faim, il rencontre un saint anonyme qui lui présente une table chargée de tous les mets, y compris du poisson et des grenades dont il raffole, mais il ne cède pas. Pourtant il n'est pas dénué de contradictions puisqu'il aime les raisins secs, les grenades et les sucreries ; il lui arrive de consommer du riz, des figues, des fèves et des châtaignes qui représentent la principale nourriture de sa famille et qui sont conservés dans une *maṭmūra*[9].

Les exploits les plus spectaculaires sont ceux d'Abū 'Abdallāh al-Hazmīrī ; il jeûne trente jours, n'ayant comme provisions que trente dattes. Il commence par rompre le jeûne avec une datte, puis avec une demie datte, et enfin il se contente de sucer le noyau[10]. Il se fait enfermer pendant cent jours dans un pièce dont la porte a été murée, avec trois récipients d'eau, en donnant rendez-vous à son disciple ; quand ce dernier le délivre, il le trouve dans un état de profonde prostration, « la barbe collée à la poitrine et la peau sur les os ». Il entreprend de le sauver en l'installant au soleil pendant trois jours, en l'enduisant de henné et en le nourrissant de *talbīna*, probablement une bouillie à base de lait[11]. L'auteur donne beaucoup de détails sur la condition physique du saint, dont les « fesses avaient pris la couleur de l'aubergine ». Cette

6. EL-HAK EL-BADISI, *El-Maqsad, Vie des saints du Rif*, trad. et commentaire de G. S. COLIN, *Archives Marocaines*, 1928 ; *Al-Maqsad as Sarif*, texte arabe, Rabat, 1988, p. 101, 159 ; IBN TIGUILLAT, *Iṭmad al-'Aynayn, op. cit.*, p. 215.
7. M. AL-HADRAMI, *As Salsal al'Aḏb*, Salé, s. d., p. 24.
8. A. AL QASTALI, *Milagros, op. cit.*, p. 23, 47.
9. A. AL QASTALI, *Milagros, op. cit.*, p. 128.
10. IBN TIGUILLAT, *Iṭmad al-'Aynayn, op. cit.*, p. 178, 180, 181.
11. La *talbīna* est une nourriture légère, qu'on peut donner à des gens devenus trop

expérience ne suffit pas à al-Hazmīrī qui jeûna encore soixante-dix jours ; à la fin de cette période, précise l'auteur, il ne pouvait plus s'asseoir. Il luttait contre son âme charnelle qui protestait contre les privations subies et le poussait à se nourrir.

Ces excès sont dénoncés par les orthodoxes et par quelques grands mystiques, qui assimilent ces jeûnes au suicide. Abū Madīan, comme Ibn 'Abbād, prône une ascèse interne et condamne tous les excès exhibitionnistes[12]. Le père d'al-Halfāwī, le célèbre saint de Fès, intervient pour faire cesser le jeûne de trente jours qu'avait entrepris un novice, en lui présentant un mets qui le fait succomber ; ce faisant il lui recommande de prendre soin de son corps[13]. Mais cette position ne l'emporte pas, car Ibn Qunfūd rapporte aussi l'histoire d'un saint de Monastir qui avait entrepris un jeûne de quarante jours ; l'imam de la grande mosquée de Mehdya lui reprocha de se livrer à une entreprise suicidaire. Le jeûneur annonça alors la mort du juge, qui naturellement succomba[14].

Les saints nourriciers

Le saint peut accomplir un double miracle : il vit ou survit de peu grâce à un entraînement sévère et en même temps il peut nourrir à satiété un grand nombre de gens avec une faible quantité de nourriture, qui se révèle inépuisable. Pendant une terrible famine à Aghmāt, al-Hazmīrī met une charge de grains à l'abri des regards et en nourrit soixante à cent personnes pendant la famine qui dura du mois de Rajab au mois de Muharram (janvier-juin 1275) ; il utilise pendant le même temps une jarre de miel, qui est consommé avec du pain ou bu allongé d'eau[15]. À Fès, al-Anfassī nourrit un grand nombre de personnes avec une unique portion de couscous[16].

À Bādis, le grand saint Abū Muzāhim, se nourrit d'une figue par jour (des figues séchées importées de Séville) ; pendant une année de famine qui frappa la même ville, un autre personnage nourrit un grand nombre d'hôtes avec une quantité de nourriture qui normalement pouvait à peine suffire à un seul. Une fois tous les visiteurs rassasiés, la quantité offerte n'avait pas diminué. Des miracles de cet ordre sont si nombreux qu'il est difficile de les recenser. Ils comportent une particularité : si l'on tente de mesurer la nourriture miraculeuse ou de l'exposer aux regards, elle s'épuise immédiatement.

Le saint est aussi capable de prévoir l'arrivée de visiteurs et de

faibles pour supporter des aliments solides. Le terme *laban*, en arabe marocain, désigne le babeurre ou petit lait ; la *talbīna* peut correspondre au populaire *sayquq*, composé de farine d'orge cuite et préparée avec ce lait.

12. IBN 'ABBĀD, *Ar Rasāil as Suġrā*, Beyrouth, 1976, p. 139.
13. IBN QUNFŪD, *Uns al Faqir*, Rabat, 1965.
14. *Ibid*, p. 97.
15. IBN TIGUILLAT, *Iṭmad al-'Aynayn, op. cit.*, p. 197, 209.
16. M. AL-HADRAMI, *As Salsal al'Aḏb, op. cit.*, p. 52.

leur préparer exactement ce qu'ils désirent manger. Là aussi les cas sont si nombreux qu'on a l'impression de poncifs. À titre d'exemple, le saint de Yohanes présente à des hôtes imprévus exactement ce qu'ils souhaitaient : des œufs frits au vinaigre, des noix, des figues, des marrons grillés, enfin du poulet rôti aux œufs et un tagine de lapin.

Nourritures sauvages et amères

Le régime très particulier d'Abū Ya'zā, comme son exceptionnelle longévité, a frappé les contemporains. « Il ne mangeait rien de ce que l'on mange normalement » constatent tous les témoins ; sa frugalité dépassait tout ce qu'on peut imaginer. Les citadins étaient rebutés par la nourriture qu'il offrait à ses visiteurs et qui représentait la pitance ordinaire de la région : des galettes et de la bouillie d'orge, accompagnées de lait ou, plus probablement, de petit-lait. Mais le saint devine ces répulsions et offre aux Andalousiens et autres citadins un repas composé de pain blanc, de miel, de poulet et d'une grande abondance de viande. En effet ce paysan aisé, qui dispose de bétail et de vastes biens, offre une large hospitalité aux pèlerins qui affluent de tout le Maghreb, al-Andalus compris, alors que lui-même se nourrit de glands, de racines sauvages et de feuilles de laurier-rose. Or cette dernière plante est connue pour sa toxicité et son amertume ; selon al-'Azafī elle est appelée par les médecins « l'arbuste aux ânes » parce qu'elle est pour ces animaux un poison violent[17]. Certains disciples du saint, qui ont eu la curiosité de goûter à ces feuilles, affirment qu'elles perdent leur amertume quand le saint homme les touche, mais le témoignage de Tamīmy est plus détaillé et plus fiable car il s'est rendu plusieurs fois en pèlerinage à Tāğīa du vivant d'Abū Ya'zā. Voyant le saint manger les feuilles de laurier-rose, il en ramasse subrepticement quelques-unes et quand il les a goûtées, il constate qu'elles avaient gardé toute leur amertume. Tamīmī décrit minutieusement la préparation du repas réservé à Abū Ya'zā : la servante mettait dans une petite marmite un peu de liserons *(lablab)*[18] qu'elle faisait bouillir et elle y ajoutait une poignée de farine de gland ; il mangeait cette mixture à la cuiller. La quantité absorbée ne dépassait pas la moitié d'un *raṭl*. À Marrakech le même auteur a constaté que les provisions d'Abū Ya'zā se composaient de galettes noires faites de farine de gland ; « elles étaient aussi noires que celles qui servent à la préparation du *murry* », précise Tamīmī, qui sollicite un peu de ce pain et, arrivé à Fès, l'utilise comme thériaque contre les douleurs et les fièvres.

Abū Ya'zā n'est pas le seul personnage capable d'absorber de telles nourritures. Un des maîtres d'Ibn Arabī, Sakkāz, « se nourrit de plantes

17. AL-'AZAFY, *Dī 'āmat al Yaqīn*, Rabat, 1989, p. 39.

18. *Tuhfat al-Ahbāb. Glossaire de la matière médicale*, H. P. J. RENAUD, G. COLIN éd., Paris, 1934, p. 234, 240, 268.

amères et il vous en faisait manger comme s'il se fût agi de sucreries »[19]. Al-Yuhānsī, déjà cité, à l'époque où il a renoncé au pain et à l'eau, se nourrit d'une herbe dite *maṭnān*, qui est aussi amère que repoussante[20].

Les premiers soufis renonçaient à la nourriture apprêtée pour vivre de plantes, de poissons, de divers coquillages (moules, huîtres ou algues) consommés sans cuisson et souvent sans sel. Lors d'une errance mystique, 'Abd al-'Azīz at-Tūnsī et son neveu 'Abd al-Salām, déjà cités, souffrant de la faim, trouvèrent sur une plage, un poisson. Le premier n'hésita pas à en dévorer une partie sur le champ, tandis que l'autre en découpa un morceau et l'emporta, dans l'espoir de trouver du sel et du feu. Le cadi 'Iyyād précise que même un chien aurait été dégoûté par ce que 'Abd al-'Azīz était capable d'absorber[21].

Le saint renonce aussi à être servi et prépare sa propre nourriture ; il évite ainsi et la compagnie et l'exploitation du travail d'autrui. Au XIIIe siècle al-Hazmīrī, dont nous avons déjà évoqué les exploits, fondateur de la *zaouya* d'Aghmāt, recommande à ses disciples, en route pour le pèlerinage de Ribāṭ Šākir, de ne pas avoir recours aux services d'autrui ; il leur prescrit de moudre eux-mêmes leur grain, pétrir la pâte, préparer le pain et le faire cuire sur un feu allumé de leurs propres mains. L'intention était peut-être de mettre fin aux abus des *fuqarā* qui exploitaient les habitants des villages qu'ils traversaient et il n'est pas exclu que le saint se soit préoccupé d'épargner aux habitants de trop lourdes dépenses[22].

Pureté ou transgression

L'accent est mis sur l'origine de la nourriture, qui doit être pure et licite, mais l'évaluation de cette pureté varie beaucoup selon les cas et sort parfois des prescriptions légales. Il arrive qu'un saint mange la nourriture offerte par un riche personnage et refuse celle qu'a préparée une femme qui a ses règles. Pour éviter le risque d'une telle préparation, un saint demande que son repas, une bouillie d'orge sans matière grasse, soit préparée par la petite fille de la maison qui est encore impubère. Cet usage est dénoncé par les orthodoxes comme une tradition juive, car l'Islam canonique ne prévoit guère de rites mis à part les interdits connus, mais les soufis semblent en avoir inventé à plaisir. Al-Qanjaray, autre mystique d'Alméria, à l'instar d'Aḥmad Ibn Hanbal, renonce à consommer du melon parce qu'il ignore comment le prophète mangeait de ce fruit. Au contraire le grand mathématicien et soufi Ibn al-Bannā,

19. M. IBN 'ARABĪ, *Les soufis de l'Andalousie*, Paris, Éditions orientales, 1979, p. 105.

20. AT-TADILI, *Tašawwuf ilā Rijāl at-Taṣṣwwf*, Rabat, 1984, p. 93 ; IBN ZUBAYR, *Ṣilat as Ṣila*, Alger, 1937, p. 3.

21. IBN ZUBAYR, *Ṣilat as Ṣila*, Alger 1937, p. 3.

22. IBN TIGUILLAT, *Iṭmad al-'Aynayn*, *op. cit.*, p. 170.

disciple d'al-Hazmīrī en offre à ses invités accompagné de sucre[23]. Un saint de Sefrou, al-Azakanī, refuse de consommer le repas préparé par une femme qui ne prie pas. Les aliments cuits dans de l'eau empruntée aux voisins, les fruits provenant d'un verger arrosé par l'eau d'une *saguia* commune, sont aussi parfois refusés, comme la chair d'un animal volé ou acheté à des pillards.

La nourriture de ceux qui exercent le pouvoir est réputée louche et pour l'éviter sans courir de risques, les saints n'hésitent pas devant un pieux mensonge en prétextant le jeûne. Muhhy ad din Ibn 'Araby met en danger son entourage en refusant le somptueux repas offert par le prince almohade Abū al-'Alā, gouverneur de Sabta[24]. L'un de ses maîtres, al-Martollī, a une position encore plus radicale : « il ne demandait l'hospitalité à personne et n'acceptait jamais de nourriture ».

Le saint détecte la nourriture illicite ; il la voit grouiller de vers, changer de nature ou de couleur. Si quelques saints, par égard pour leurs hôtes, font semblant de manger tout en cachant les aliments dans leur manche ou en les donnant subrepticement à un animal, la plupart du temps ils refusent plutôt de manger après avoir posé des questions sur l'origine des aliments et sur la préparation du repas. Al-Yuhānsy refuse de manger les grenades qu'on lui présente quand il devine que ces fruits proviennent d'un verger qui a été enlevé à son légitime possesseur. Le chevreau qu'on lui offre lui apparaît sous forme d'un cochon parce que le donateur espérait en échange du don une complaisance coupable.

Le *rubb* est un breuvage objet de polémique : assimilé au vin par le fondateur de la *zaouya* de Safi, il est au contraire fort apprécié d'autres saints. Un des maîtres d'Ibn Sa'īd mène certes une vie ascétique et se nourrit exclusivement de plantes, mais il manifeste une grande joie quand il a l'occasion de consommer du *rubb*. On trouve des cas similaires à Bādis et dans le nord.

S'il rompt avec les usages alimentaires, le soufi ne respecte pas davantage les convenances sociales. En effet, manger en public est au Maghreb un acte honteux et des observateurs maghrébins aussi différents que l'andalousien Ibn Sa'īd et le soussi al-Abdarī sont choqués de voir les habitants du Caire manger dans la rue. Mais les soufis n'hésitent pas à défier l'opinion[25]. Ibn Qunfūd, toujours à la recherche de la *baraka*, se voit offrir une poignée de pois chiches par un saint de Fès qui le contraint à les manger sur place et notre auteur interprète comme un miracle le fait que personne ne l'ait vu[26].

23. IBN QUNFŪD, *Uns al Faqir*, *op. cit.*, p. 68, 111 ; Halima FERHAT, « Le culte du prophète au Maroc au XIIIe siècle », dans *La religion civique à l'époque médiévale et moderne*, A. VAUCHEZ dir., Rome, 1995, p. 89.

24. Halima FERHAT, *Sabta des origines au XIVe siècle*, Rabat, 1993, p. 405.

25. M. AL-ABDARĪ, *Rihla*, Rabat, 1968, p. 12 ; A. AL-MAQQARI, *Nafh Aṭ-Ṭīb*, I. ABBAS éd., Beyrouth, 1968, I, p. 340

26. IBN QUNFŪD, *Uns al-Faqir*, *op. cit.*, p. 75.

La pêche et la chasse

Lieu privilégié de l'errance mystique, le littoral fournit des poissons, des coquillages et des algues. Les produits de la mer sont particulièrement recherchés car ils sont licites et généralement peu prisés des élites. Le poisson est aussi un symbole de la rencontre de Moïse et d'al-Khadīr[27].

Les saints pêchent eux-mêmes pour se nourrir, mais sans se comporter en professionnels ; ils utilisent une technique sommaire, un fil et un crochet ou un simple clou. Ils peuvent aussi se contenter des poissons et des coquillages rejetés par la mer, comme 'Abd as Salām at-Tūnsy, car il s'agit seulement de ne pas mourir de faim, tout en évitant les contacts avec la société et l'argent ; l'ascète se contente de pêcher la quantité de poisson nécessaire à ses besoins. Retiré dans un ermitage près de Barqa, Ibn Sabbān raconte : « j'avais coutume, lorsque j'av[illegible] faim, de venir au rivage : je trouvais alors, dans les algues de la [illegible] quelque chose qui ressemblait aux châtaignes et dont je me no[illegible] sais ».

Contrairement à la pêche, la chasse est rarement mentionnée ; les saints tendent plutôt à protèger contre les chasseurs les gazelles, les lièvres, les cailles, les hérissons et les différentes bêtes sauvages. Al-Yuhānsī chasse cependant une biche dans la région d'Alméria, et des chasseurs lui offrent un cerf. À Aghmāt il est question de *ḫali'* (viande séchée conservée dans de la graisse) faite avec de la viande de mouflon. 'Abd al-Haqq, le grand saint fondateur de la dynastie mérinide « ne consommait que la chair de ses brebis et le gibier qu'il avait personnellement chassé »[28].

Le sanglier n'est jamais cité, même parmi les animaux qui menacent les voyageurs ; il apparaît seulement comme une menace pour les récoltes. Sa viande n'est jamais prise en considération même en temps de famine ; il est pourtant difficile d'imaginer qu'en dépit du tabou elle n'ait jamais tenté les affamés. Le silence pourrait s'expliquer par la répugnance à écrire un nom « indécent ». Mais il n'y a pas non plus d'allusions aux sauterelles ni aux escargots, qui étaient pourtant largement consommés à l'époque[29]. Si la chair de la tortue est parfois consommée, celle du hérisson ne l'est sans doute pas et cet animal est plutôt, assez constamment, protégé par les saints, qui prennent soin de lui procurer de la nourriture[30].

27. Halima FERHAT, « Démons et merveilles : l'Atlantique dans l'imaginaire marocain médiéval », dans *Le Maroc et l'Atlantique*, Rabat, 1992, p. 31.

28. IBN MARZUQ, *Al-Musnad*, M. J. VIGUERA éd., Alger, 1981.

29. AL-IDRISI, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, Leyde, 1968, p. 80.

30. M. MIFTAH, « Al-Waqi wa al -Almam al-Mumkin fi al-Manaqib as Sūfya », dans *Histoire et Hagiographie*, Rabat, 1988, p. 29.

L'offrande alimentaire

L'offrande de nourriture, *Iṭ'ām at Ṭa'ām*, considérée par Abū Ya'zā comme une forme supérieure de piété, va s'imposer avec la formation des sectes et des *zaouyas*. Peu fréquent au départ chez les soufis, qui donnent la priorité aux privations, aux jeûnes et à la pauvreté, ce type d'offrande va devenir un élément essentiel de la vie mystique. Pour les *fuqarā*, qui se réunissent régulièrement autour d'un maître, la nourriture devient une préoccupation constante. Ibn Qunfūd assista à une réunion de confrères dans les Doukkala pendant le mois de Rabi'I 769 (octobre/novembre 1376) ; ils étaient si nombreux que trente dinars ne suffirent pas à acheter le raisin nécessaire, qui était pourtant bon marché[31]. Les usages évoluèrent rapidement. Dès la fin du XIVe siècle, Ibn al-Hāǧǧ dénonce l'offrande de nourriture, qui ruine véritablement ceux qui reçoivent les « prétendus soufis », comme il les appelle[32]. L'évolution se confirme au cours du XVe siècle et les corpus hagiographiques du XVIe siècle insistent sur la quantité et la qualité de la nourriture offerte par les *zaouyas*. Ces agapes ne rappellent en rien l'organisation médiévale ; en effet, à quelques exceptions près, les *zaouyas* s'équipent pour préparer un grand nombre de repas quotidiens ou périodiques[33].

La *zaouya* de Bou 'Amr, à Marrakech, organise les repas en fonction des statuts sociaux. La nourriture de l'élite *(ḫāṣṣa)* diffère de celle de la masse *('āmma)*. Le peuple est nourri de pains d'orge et de fruits ; au petit déjeuner il a du *dašīš* et le soir du couscous. Le menu de l'élite se compose de pain blanc, de jaunes d'œufs avec du safran et de la cannelle, de viande de mouton en sauce ; il comprend toutes les variétés de fruits. La qualité et la quantité de nourriture laissent les gens médusés et de folles rumeurs circulent sur l'origine de l'argent. La *zaouya* entretient une véritable armée de domestiques et de cuisiniers spécialisés. Toujours à Marrakech, la *zaouya* d'al-Kūš n'est pas moins prodigue : chacune de ses marmites pouvait contenir deux bœufs, on y sacrifiait aussi des moutons et des chameaux. Le couscous était préparé dans une cour pavée et retourné avec des planches.

L'offrande (ou l'échange) de nourriture prend donc le pas sur les retraites et les exercices spirituels, ce qui a des répercussions sur la structure de la *zaouya* : installation de vastes cuisines avec une domesticité spécialisée, construction et fabrication d'une vaisselle spéciale, constitution de provisions et de stocks, budget important et stratégie d'offrandes. La *zaouya* devient une véritable entreprise régionale[34].

Ces grands banquets et ces compétitions sont le résultat du lent processus déjà dénoncé au XIVe siècle par Ibn 'Abbād et Ibn al-Hāǧǧ.

31. IBN QUNFŪD, *Uns al Faqir*, *op. cit.*, p. 71 ; l'auteur précise que « le couffin de raisin valait un grand dirham » (qui vaut un tiers du dirham tunisien).

32. IBN AL-HĀǦǦ AL-'ABDARY AL-FĀSY, *Al-Madḫal*, 4 vol., Le Caire, 1929, 3, p. 206.

33. AL-QĀDIRY, *Dawhat an Nāšir*, M. HAJI éd., Rabat, 1976, p. 17, 100, 133.

34. J. BERQUE, « Rites alimentaires dans les zaouia », *al-Younsi*, 1958, p. 127-129.

Au XVIe siècle, Léon l'Africain, issu des milieux aisés et orthodoxes, juge ces changements avec la même sévérité qu'Ibn al-Haǧǧ. Évoquant la vie des soufis de son temps à Fès, il écrit : « Ils font de fréquents banquets où ils chantent des chansons d'amour et dansent... Ces gens disent alors qu'ils sont réchauffés par la flamme de l'amour divin. Je crois pour ma part qu'ils sont réchauffés par l'excès de nourriture, parce que chacun d'eux mange trois fois ce qui suffirait à un seul »[35].

Au XVIe siècle seuls quelques lieux restent encore fidèles à la frugalité primitive et leur nourriture devient symbolique. La *zaouya* d'Al-Gazuānī n'offre que de l'eau et du sel. Sidi Rahhāl al-Kūš recommande les plantes sauvages et les graines de moutarde. Mais aucune règle ne définit le régime du soufi avant celle édictée par le poème didactique, la *qaṣīda* dite *Rā'ya* d'al-Šarisy, en 1729. Elle recommande au novice les légumes, le sel, le cumin, le thym sauvage, le vinaigre et l'eau ; elle exclut la viande et les matières grasses. Il s'agit là probablement d'une tardive tentative de réforme, mais qui ne semble pas avoir connu grand succès.

Halima FERHAT, Institut des Études africaines, Université Mohammed V, BP 8968, Agdal-Rabat, Maroc

Frugalité soufie et banquets de *zaouyas* : l'éclairage des sources hagiographiques

Les vastes corpus hagiographiques du VIIe au XVe siècle apportent une importante information sur l'alimentation des ascètes et par là sur l'alimentation populaire et rurale. Les premiers saints se caractérisent par une vie ascétique faite de jeûnes et de privations. Mais la formation des réseaux et l'apparition des *zaouyas* donnent de l'importance à l'offrande de nourriture, qui pousse les confréries à trouver des subsides puis à s'enrichir.

Alimentation – sainteté – *zaouya* – jeûne – *syaha* – Maghreb

Soufie Frugality and *Zaouyas* Banquets : Enlightment from Hagiographic Sources

The vast hagiographic corpora spanning the seventh to the fifteenth centuries has yielded important information on the diets of ascetics, and also on popular and rural eating habits. The first saints are characterized by an ascetic way of life consisting of fasting and privation. But the forming of networks and the appearance of *zaouyas* accorded great importance to the offering of food, which in turn prompted the brotherhoods to seek subsidies and ultimately riches.

Food – Sainthood – *Zaouyas* – Fasting – *Syaha* – Maghreb

35. LÉON L'AFRICAIN, *Description de l'Afrique*, Paris, 1956, p. 222.